ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№17 (139) сентябрь 2009

журнал для тех, кто любит готовить

Maggi®
Живите вкусно!

www.gastronom.ru

ISSN 1728-6948

■ мусс из барабульки ■ капустный салат с яблоками и имбирем ■ французский луковый суп ■ рассольник с фасолью и беконом ■ шашлычки из свинины и картофеля ■ трубочки из теста с мясной начинкой ■ куриные фрикадельки в сливочном соусе ■ рыба ледяная в пикантном соусе ■ перцы, фаршированные яблоками и сухофруктами ■ спагетти цветные из овощей ■ пирог с баклажанами ■ пирог сливовый ■ яблочно-ромовая баба ■ бисквитные пирожные с грушами ■ яблочные соки ■ фаршированные перцы

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

"ГАСТРОНОМЪ"

ЗАПИСЫВАЙТЕСЬ!

(495) 725 1079

KULINAR@GASTRONOM.RU

WWW.GASTRONOM.RU

1 ЗАНЯТИЕ	2300*
4 ЗАНЯТИЯ	7000*
8 ЗАНЯТИЙ	13 000*
6 МЕСЯЦЕВ (АБОНЕМЕНТ)	50 000*
12 МЕСЯЦЕВ (АБОНЕМЕНТ)	90 000*

ТЕМЫ СЕНТЯБРЯ:

- ДОМАШНЯЯ КУХНЯ АЛЕНЫ СВИРИДОВОЙ
- БЛЮДА ИЗ КАШТАНОВ – С ЕКАТЕРИНОЙ ГОРИНОЙ

КУРСЫ:

- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – НОВИЧОК – 4 ЗАНЯТИЯ
- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ – 4 ЗАНЯТИЯ
- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ – 4 ЗАНЯТИЯ

А ТАКЖЕ:

- КИТАЙСКАЯ КУХНЯ
- ЯПОНСКАЯ КУХНЯ
- ТАЙСКАЯ КУХНЯ
- ИСПАНСКАЯ КУХНЯ
- ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ
- РУССКАЯ КУХНЯ
- БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ
- БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ
- СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ
- ВЫПЕЧКА ПО-ДОМАШНЕМУ
- И МНОГОЕ ДРУГОЕ!

* Цены указаны в рублях ** Скидки не суммируются

Дорогие друзья!

Поздравляем наших замечательных педагогов и их учеников с началом нового учебного года! Когда бы в нашей стране ни отмечался День учителя, 1 сентября всегда будет «красным днем календаря»!

И учить, и учиться легче с хорошим настроением. Порадуйте домашних сытными горячими блюдами и вкуснейшей выпечкой. В этом номере вы найдете много замечательных рецептов пирогов и пирожных. А рецепты яблочных соков помогут вам сохранить бодрость духа на многие месяцы.

Желаем удачи и успехов.

Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей **
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- Maggi блюдо, приготовленное с помощью продуктов МАГГИ®
- * полезный совет

** Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.

содержание

ЗАКУСКИ	2	мусс из барабульки
САЛАТЫ	4	капустный салат с яблоками и имбирем
СУПЫ	6	французский луковый суп
	8	рассольник с фасолью и беконом
МЯСО	10	шашлычки из свинины и картофеля
ПАСТА	12	трубочки из теста с мясной начинкой
ПТИЦА	14	куриные фрикадельки в сливочном соусе
РЫБА	16	рыба ледяная в пикантном соусе
ОВОЩИ	18	перцы, фаршированные яблоками и сухофруктами
	19	спагетти цветные из овощей
ВЫПЕЧКА	20	пирог с баклажанами
	22	пирог сливовый
ДЕСЕРТЫ	24	яблочно-ромовая баба
	26	бисквитные пирожные с грушами
НАПИТКИ	28	яблочные соки
ЗАГОТОВКИ	30	фаршированные перцы

мусс из барабульки

ЧТО НУЖНО:

- **300 г** филе барабульки
- **1** лавровый лист
- **4** горошины черного перца
- **200 мл** сливок
- **1** лимон
- **15 г** желатина
- **2** вареные очищенные креветки
- **2** перепелиных яйца, сваренных вкрутую
- **50 г** каперсов
- **1 ст. л.** красной икры
- • соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 От лимона отрезать один кружок. Из оставшегося плода выжать сок. Рыбное филе положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, добавить кружок лимона, лавровый лист, горошины черного перца. Поставить на огонь и довести до кипения. Посолить. Снять с огня, шумовкой переложить рыбу на разделочную доску. Бульон сохранить.

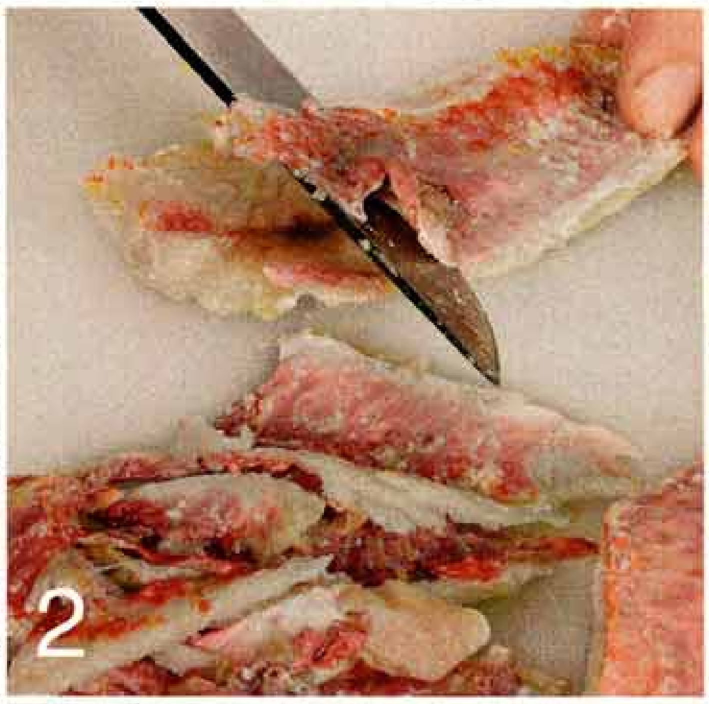
2 С остывшего филе снять кожицу, нарезать ее тонкой соломкой, положить в миску и накрыть пищевой пленкой. Филе нарезать небольшими кусочками.

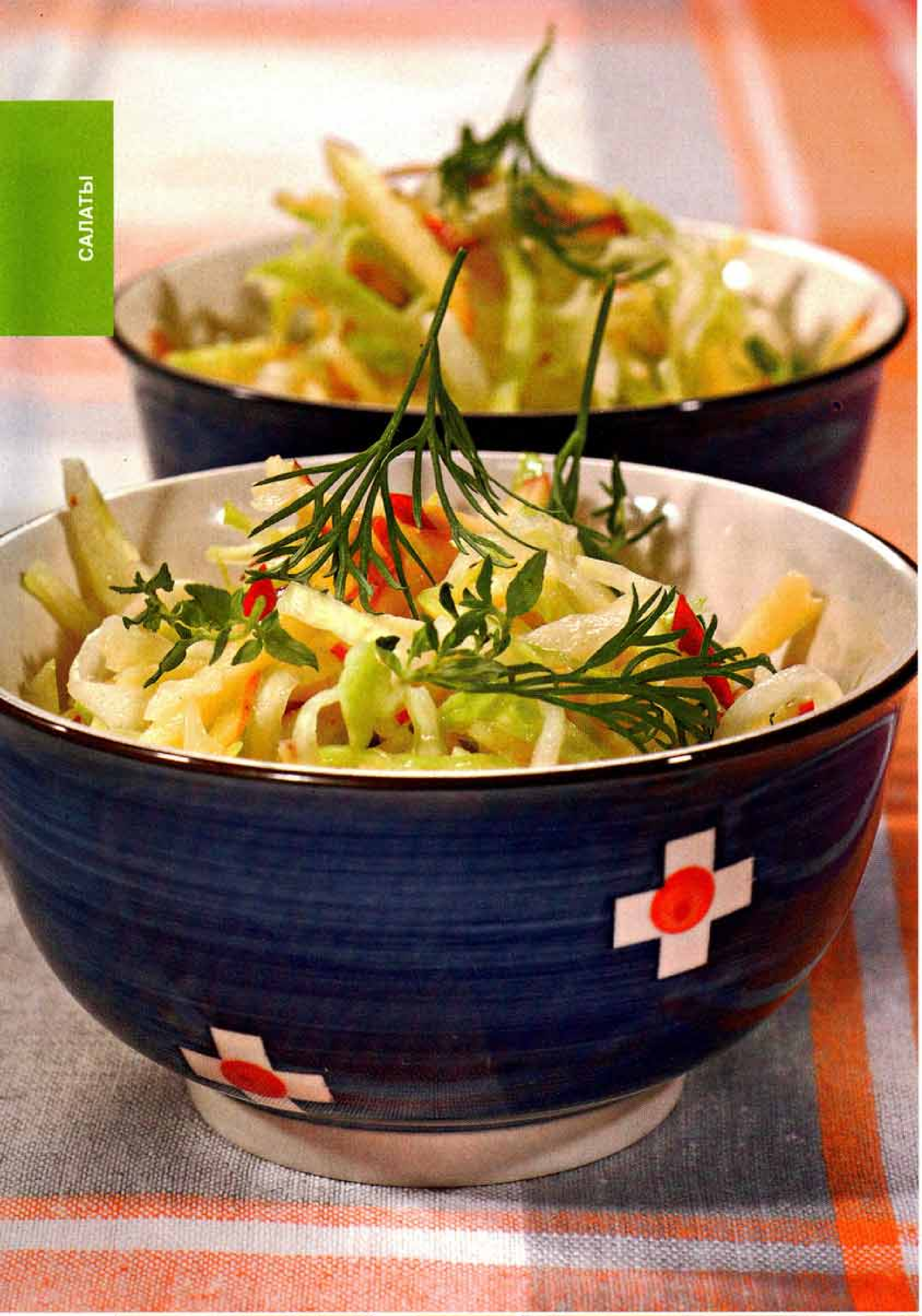
3 Желатин залить небольшим количеством рыбного бульона. Дать набухнуть. Добавить 1 стакан бульона, поставить на огонь и довести до кипения (но не кипятить). Филе измельчить в блендере вместе со сливками, лимонным соком и желатиновой смесью. Посолить по вкусу.

4 Треть мусса отложить (сохранить теплым). Разложить по двум формам оставшийся мусс. Тщательно вымыть 2 куриных яйца, обернуть их пищевой пленкой. Поместить в середину каждой формочки по яйцу тупой стороной вниз, вдавив его примерно на половину высоты формы. Поставить мусс в холодильник на 30 мин.

5 Мелко нарезать креветки, перепелиные яйца и каперсы. Добавить рыбную кожицу, отложенный мусс и тщательно перемешать.

6 Вынуть из холодильника формы с муссом, удалить куриные яйца. Образовавшиеся полости заполнить начинкой. Разровнять поверхность. Поставить в холодильник на 30 мин. Когда мусс застынет, извлечь его из форм, перевернув их на сервировочную тарелку и положив сверху на несколько минут нагретое полотенце.





капустный салат с яблоками и имбирем

ЧТО НУЖНО:

1 кг белокочанной капусты
2 яблока
2 ст. л. лимонного сока
2 см свежего корня имбиря

Для заправки:

175 мл оливкового масла
4 ст. л. красного винного уксуса
1 ст. л. горчицы
1 ст. л. меда
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту тонко нашинковать, присыпать небольшим количеством соли и перемешать, с силой прижимая к столу. Яблоки нарезать тонкой соломкой, удалив сердцевину, сбрызнуть лимонным соком. Имбирь очистить, натереть на крупной терке.

2 Смешать в миске капусту, яблоки и имбирь.

3 Приготовить заправку. Взбить венчиком масло, уксус, горчицу и мед. Посолить, поперчить по вкусу и заправить салат.

1

2

3

Calvé®

когда вкусно по-настоящему!

Когда Вы готовите для близких и друзей, важно, какой майонез Вы выбираете, ведь от этого зависит вкус еды. Майонез **Calve Оливковый** содержит оливковое масло первого отжима. Он обладает идеальной консистенцией и прекрасно подчеркнёт вкус Ваших любимых блюд!

Предлагаем Вашему вниманию оригинальные рецепты от шеф-повара компании «Юнилевер Русь». А **Calve Оливковый** поможет Вам в приготовлении этих блюд и сделает их незабываемыми!

Приятного аппетита!

Рецепты от шеф-повара
компании «Юнилевер Русь»
Константина Оганезова.
Специально для торговой марки Calve.

Ракушки фаршированные грибами, шпинатом и сыром

Сварить ракушки в большом количестве подсоленного кипятка.

На разогретой сковороде обжарить мелко нарезанные грибы со шпинатом и мускатным орехом. Как только испарится вся жидкость, смешать с майонезом **Calve Оливковый** и сыром.

Ракушки нафаршировать этой смесью и запекать в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Свежие салатные листья выложить на блюдо и на них уложить фаршированные ракушки.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Конкильони – Conchiglioni (паста в виде больших ракушек) – 1 уп.
- Грибы (любые) – 200 г
- Шпинат – 1 уп.
- Сыр тертый – 100 г
- Салатные листья – 100 г
- Мускатный орех – 0.5 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу
- Майонез Calve Оливковый – 100 г

Сицилийский салат с кальмарами

Макароны в виде бабочек и ракушек отварить до готовности.

Овощи порезать на пропорциональные кубики и смешать с майонезом **Calve Оливковый**. Добавить в овощи макароны и перемешать.

Кальмары поперчить и посолить, потом два раза опустить в сбитое яйцо с сухарями. Панированные кальмары обжарить на растительном масле до готовности. Выложить готовых кальмаров на тарелку и добавить смесь из овощей с макаронами. Перемешать.

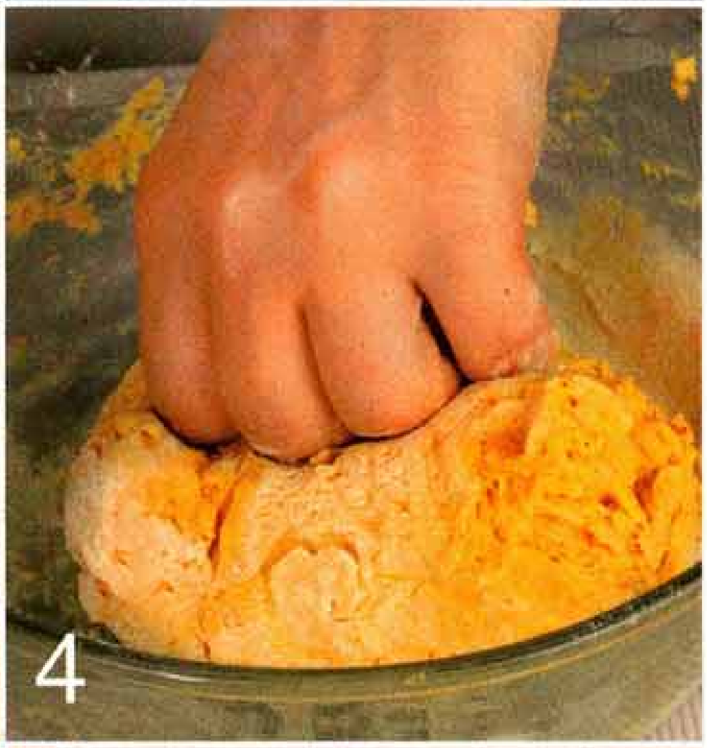
Перед подачей сбрызнуть лимоном.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Болгарский перец всех цветов – по 50 г
- Огурцы – 50 г
- Томаты – 50 г
- Оливки – 20 г
- Кальмары – 200 г
- Морковь – 30 г
- Сухари панировочные – 100 г
- Макароны – 100 г
- Яйца куриные – 2 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Майонез Calve Оливковый – 100 г

Реклама

французский луковый суп



ЧТО НУЖНО:

3	большие луковицы
3 ст. л.	сливочного масла
3	зубчика чеснока
150 мл	белого сухого вина
1 л	куриного или овощного бульона
1 ст. л.	муки
100 г	швейцарского сыра
4	ломтика белого хлеба без корки
•	соль, перец по вкусу

Для сырных палочек:

150 г	муки
0,5 ч. л.	разрыхлителя
0,5 ч. л.	соли
0,5 ч. л.	паприки
0,5	стакана молока
75 г	сливочного масла
100 г	швейцарского сыра

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить. Лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок мелко порубить. В кастрюле с толстым дном разогреть сливочное масло, добавить лук и готовить на небольшом огне, постоянно помешивая, 25 мин. Добавить чеснок и муку. Готовить, продолжая помешивать, еще 3 мин.

2 Влить вино, довести до кипения. Добавить горячий бульон, посолить, поперчить. Уменьшить огонь и варить под крышкой 10 мин.

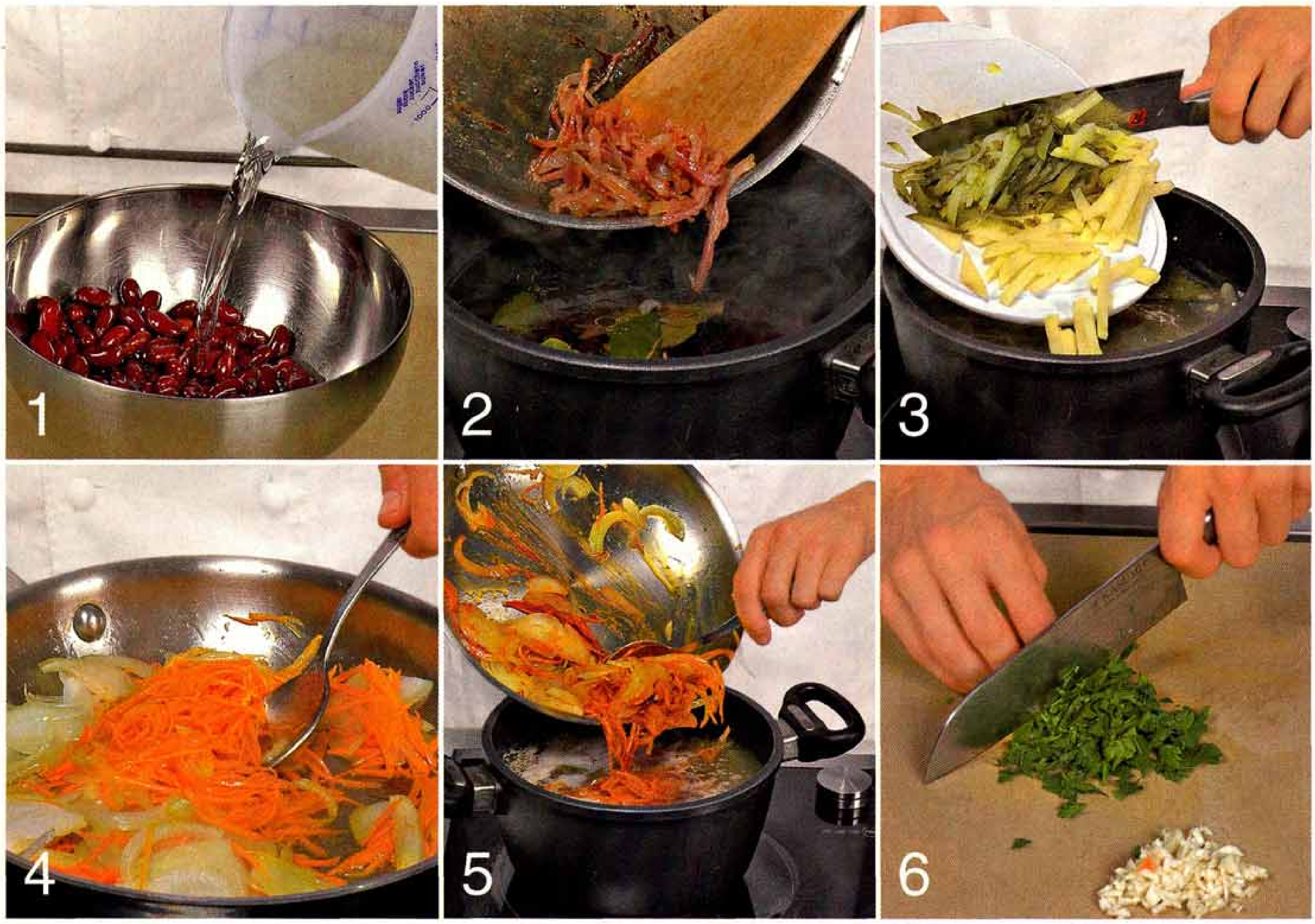
3 Сыр натереть на крупной терке, половину добавить в кастрюлю с супом. Перемешать и сразу же снять с огня. Разлить суп по порционным горшочкам. Присыпать оставшимся тертым сыром и поставить в духовку, разогретую до 200 °С, или в микроволновую печь – на 3 мин.

4 Приготовить сырные палочки. Разогреть духовку до 200 °С. Сыр натереть на мелкой терке. Сливочное масло нагреть до комнатной температуры. Смешать в миске масло с тертым сыром. Добавить молоко, соль и паприку. Перемешать. Добавить муку и разрыхлитель, вымесить тесто и поставить его в холодильник на 30 мин.

5 Раскатать тесто на присыпанной мукой рабочей поверхности в тонкий слой. Обрезать неровные края так, чтобы получился большой прямоугольник. Разрезать тесто на полоски длиной 10 см и шириной 1,5 см.

6 Скрутить полоски в спирали. Выложить на противень, смазанный маслом, выпекать в духовке 15 мин.

Подавать к супу горячими



рассольник с фасолью и беконом

ЧТО НУЖНО:

- **300 г** сухой красной фасоли
- **100 г** бекона
- **2** соленых огурца
- **1** морковка
- **2** луковицы
- **2** картофелины
- **2 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** томатной пасты
- • пучок кинзы
- **2** зубчика чеснока
- **1** лавровый лист
- • соль, перец по вкусу

Время подготовки: 6 часов
Время приготовления: 2 часа 35 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль промыть, положить в миску, залить холодной водой и оставить на 4–6 ч. Затем воду слить, фасоль еще раз промыть и положить в кастрюлю с 2 л холодной воды. Добавить 1 ст. л. растительного масла. Отварить до готовности, 1,5–2 ч.

2 Бекон нарезать тонкой соломкой и обжарить на сухой сковороде до образования румяной корочки, 4 мин., затем переложить в кастрюлю с фасолью вместе с лавровым листом.

3 Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать соломкой. Картофель очистить, нарезать так же, как огурцы. Добавить огурцы и картофель в суп, готовить 10 мин.

4 Морковь и лук очистить. Морковь нарезать соломкой, лук – тонкими полукольцами. Разогреть в сковороде оставшееся растительное масло. Обжарить морковь, 5 мин. Положить лук и готовить еще 5 мин. Затем добавить томатную пасту, перемешать и тушить на небольшом огне 2–3 мин.

5 Выложить получившуюся заправку в рассольник. Варить 5 мин.

6 Кинзу вымыть, обсушить и измельчить. Чеснок очистить и мелко нарезать. Рассольник снять с огня, добавить кинзу и чеснок. Дать настояться под крышкой 10 мин., затем перемешать и разлить по тарелкам.

шашлычки из свинины и картофеля

ЧТО НУЖНО:

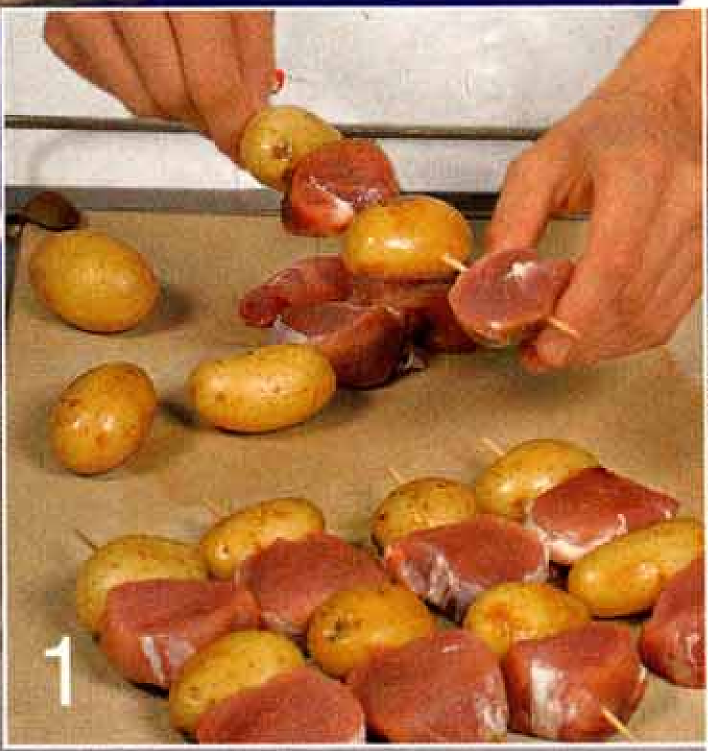
- **12** небольших картофелин
- **700 г** свиного филе
- **1** веточка розмарина
- • сок 0,5 лимона
- **3 ст. л.** растительного масла
- **2** лимона для подачи
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду. Варить 10 мин. Отбросить на дуршлаг. Свинину вымыть, нарезать кубиками размером 3 см. Розмарин разобрать на листики. Нанизать кусочки картофеля и свинины на 8 небольших шампуров.

2 Смешать листики розмарина, сок лимона и растительное масло. Приправить солью и перцем. Смазать шашлычки маринадом. Обжарить на сильно разогретой сковороде или гриле, по 8 мин. с каждой стороны.
Выложить на блюдо. Можно подать с лимонами, разрезанными на четвертинки.


1

2

Moulinex®

Настройся на легкость!

Соковыжималка JU 59953 с корпусом из нержавеющей стали – стильная новинка от Moulinex!

Соковыжималка JU 59953, выполненная из высококачественной нержавеющей стали с покрытием голубым лаком, станет Вашим помощником №1 в приготовлении свежих соков.

Больше не нужно разрезать яблоко на маленькие дольки, благодаря большому отверстию для подачи фруктов его можно положить в контейнер целиком!

Фрукты, овощи, ягоды остаётся только помыть – остальное за Вас сделает JU 59953.

Стильная новинка обязательно станет достойным украшением Вашего кухонного интерьера.

Moulinex – настройся на лёгкость!

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН. РЕКЛАМА. ООО "М.видео Менеджмент". 125047, г. Москва, Миусская площадь, д. 9, стр.1. ОРГН 1057748840095

М.видео® mvideo.ru

№1 ДЛЯ ВАС

Москва 8-495-777-777-5

Регионы 8-800-200-777-5

Интернет-магазин www.mvideo.ru

Maggi
На правах рекламы

трубочки из теста с мясной начинкой

ЧТО НУЖНО:

500 г мясного фарша
50 г свежих хлебных крошек
1 красная луковица
1 яйцо
2,5 ст. л. растительного масла
1 ст. л. нарезанного свежего шалфея
2 ст. л. тертого сыра пармезан
• соль, черный молотый перец

Для теста:

1,5 стакана муки
2 яйца
• соль по вкусу

Для соуса:

3 ст. л. **МАГГИ® ДОМАШНЯЯ ПОДЛИВА ЗОЛОТИСТАЯ**
500 мл молока
100 мл сливок жирностью 33%

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто для трубочек. Муку и соль просеять в миску, добавить яйца. Вымешивать тесто в течение 6–8 мин. Скатать в шар, завернуть в пищевую пленку и оставить на 20 мин.
Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в 2 ст. л. разогретого растительного масла, 5 мин. Добавить фарш и шалфей, готовить еще 15 мин., вилкой разминая комки фарша. Снять с огня и дать остыть.

2 Добавить в фарш хлебные крошки и яйцо, приправить по вкусу. Тщательно перемешать.

3 Тесто тонко раскатать, разрезать на 8 прямоугольных кусков. В кастрюле вскипятить подсоленную воду, добавить оставшееся масло. Отварить пластины из теста в течение 1 мин. Выкладывать сначала в миску с холодной водой, потом на полотенце.

4 Разделить мясную начинку на 8 частей, скатать каждую в колбаску. Разложить колбаски на тесто, свернуть в трубочки. Положить в форму для запекания.

5 Приготовить соус. Развести в молоке **МАГГИ® ДОМАШНЮЮ ПОДЛИВУ ЗОЛОТИСТУЮ**. Довести до кипения, постоянно размешивая, затем снизить огонь до минимального и готовить 2 мин. Влить сливки, перемешать и снять с огня.

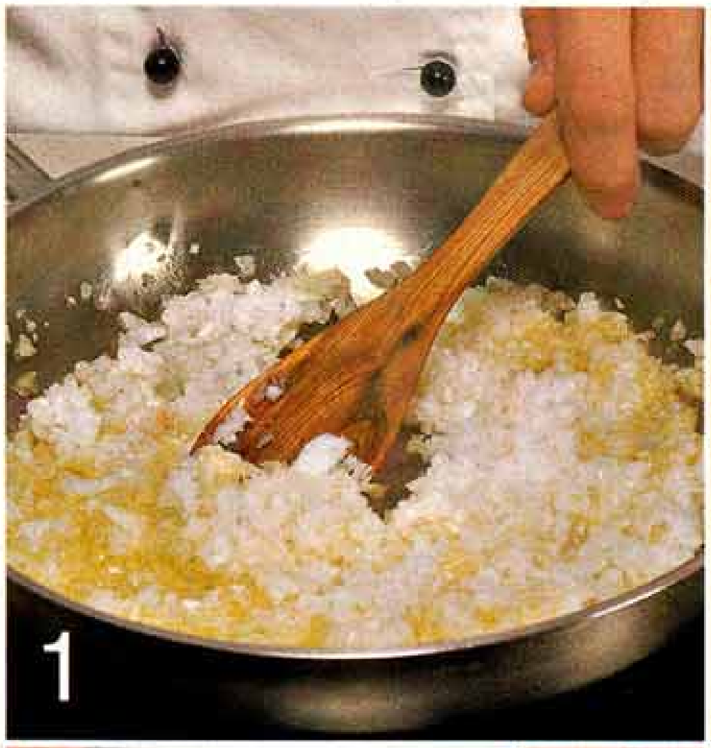
6 Влить соус в форму. Посыпать пармезаном и запекать в разогретой до 180 °С духовке 45 мин.

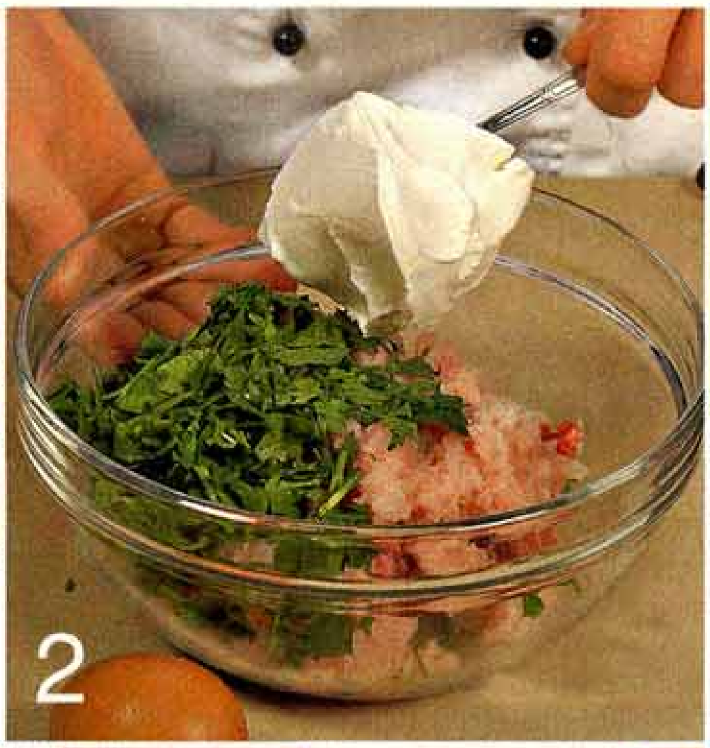
СОВЕТ ОТ МАГГИ®

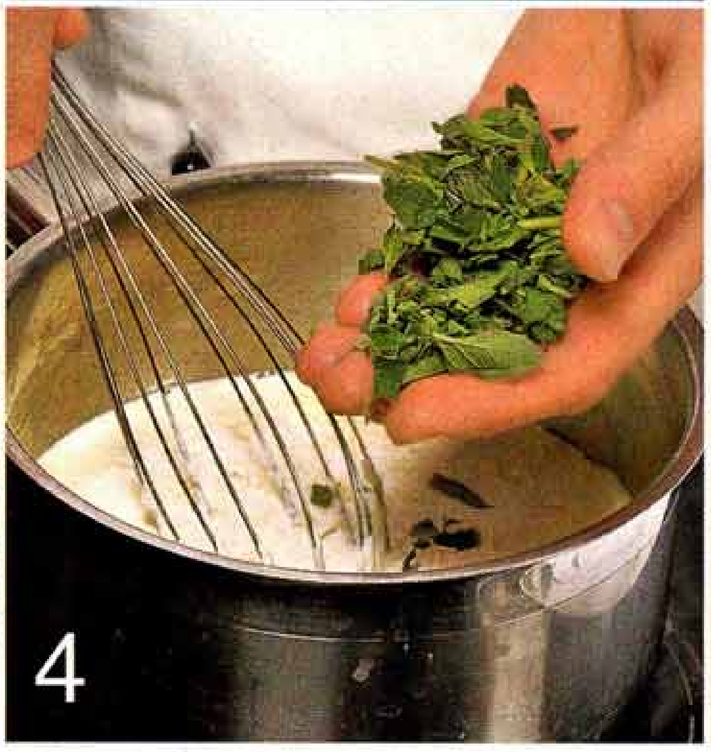
Чтобы упростить процесс и сократить время приготовления этого блюда, пластины из теста можно предварительно не отваривать, а завернуть в них фарш и просто запечь с соусом в духовке.

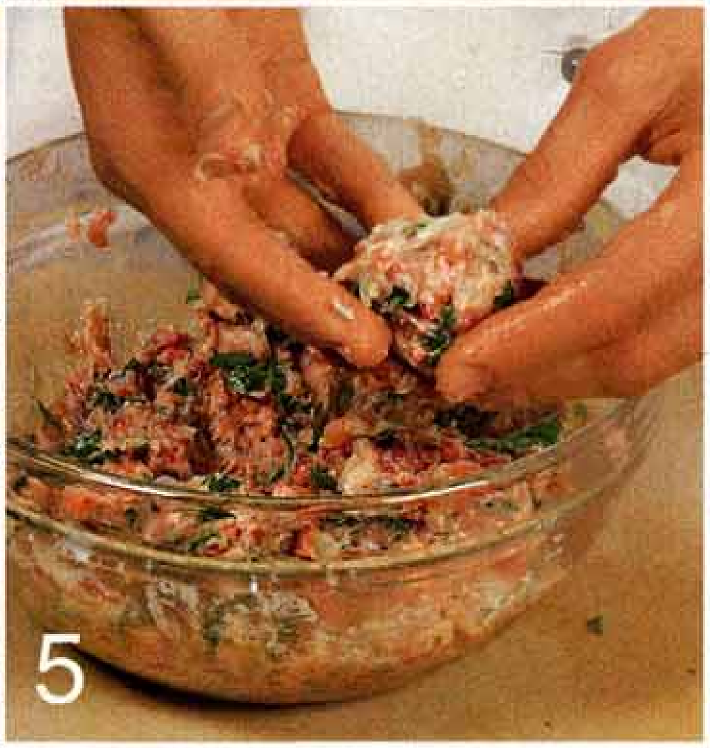
Knorr

куриные фрикадельки в сливочном соусе









ЧТО НУЖНО:

500 г куриного фарша
100 г сливочного сыра
1 луковица
1 яйцо
3 ч. л. «Ароматной приправы для курицы» **Кнорр**
2/3 стакана растительного масла

Для соуса:

250 мл сливок жирностью 9 %
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. муки
- пучок петрушки
- соль по вкусу

Время подготовки: 1 час 10 мин.
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить и измельчить. Разогреть в сотейнике половину растительного масла и, помешивая, обжарить лук, 5 мин. Снять с огня и отставить.

2 Петрушку вымыть, разобрать на листики и измельчить их. В миске смешать куриный фарш со сливочным сыром, 2 ст. л. измельченной петрушки, яйцом и половиной «Ароматной приправы для курицы» **Кнорр**. Очень хорошо смешать.
Добавить лук, перемешать легкими движениями. Накрыть и поставить в холодильник на 1 ч.

3 Приготовить соус. В сотейнике обжарить до золотистого цвета просеянную муку. Добавить сливочное масло и оставшуюся «Ароматной приправы для курицы» **Кнорр**. Готовить, постоянно помешивая, 1 мин. Снять с огня и, продолжая размешивать, влить сливки. Вернуть сотейник на слабый огонь и готовить, размешивая, 5 мин., до полного растворения комков.

4 Добавить в соус оставшуюся петрушку, перемешать, накрыть и оставить в теплом месте.

5 Слепить из фарша шарики величиной с грецкий орех. Фрикадельки обвалять в муке. Порциями обжарить в оставшемся разогретом масле до золотистого цвета, 8–9 мин. Подавать с соусом.

КСТАТИ

Кнорр «Ароматная приправа для курицы» – душистая композиция с пряностями, чесноком, сушеной зеленью и овощами, которая сделает вкус блюда более ярким!

рыба ледяная в пикантном соусе

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО НУЖНО:

- **8 шт.** ледяной рыбы среднего размера
- **200 мл** рыбного бульона
- **4 ст. л.** растительного масла
- **8** зубчиков чеснока
- **4** веточки розмарина
- **1 ч. л.** молотого чили
- **2 ст. л.** муки
- соль по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ледяную рыбу вымыть, обсушить, обвалять в муке. Обжарить в 2 ст. л. разогретого масла, по 3 мин. с каждой стороны. Переложить на горячее блюдо.

2 Влить в эту же сковороду оставшееся масло, добавить неочищенный чеснок и листики розмарина, готовить 30 сек.

3 Влить бульон, перемешать и готовить на сильном огне, пока объем жидкости не уменьшится наполовину. Добавить чили, перемешать. Полить соусом рыбу и сразу же подать к столу.

Вкус, которому улыбнутся близкие
Maggi
Мамочка! А можешь нам приготовить целое МОРЕ подливы?
Товар сертифицирован. Реклама
Какое блюдо обрадует каждого — и взрослого, и ребенка? Конечно, блюдо с подливой! С ДОМАШНЕЙ ПОДЛИВОЙ МАГГИ®! Такой вкусной, такой аппетитной! Просто добавьте ПОДЛИВУ и воду к обжаренному мясу, ежикам, котлетам или тефтелям и тушите до готовности.
Гарантируем — на тарелках не останется ни капли!
Maggi
Домашняя Подлива
Золотистая
Maggi
Домашняя Подлива
мясная
100% вкуса
без консервантов

перцы, фаршированные яблоками и сухофруктами

ЧТО НУЖНО:

- **8** болгарских перцев среднего размера
- **1** яблоко
- **200 г** сметаны
- **1 ч. л.** сахара
- **0,5 ч. л.** корицы
- **2** средние морковки
- **1** средняя луковица
- **по 100 г** изюма и кураги
- • растительное масло

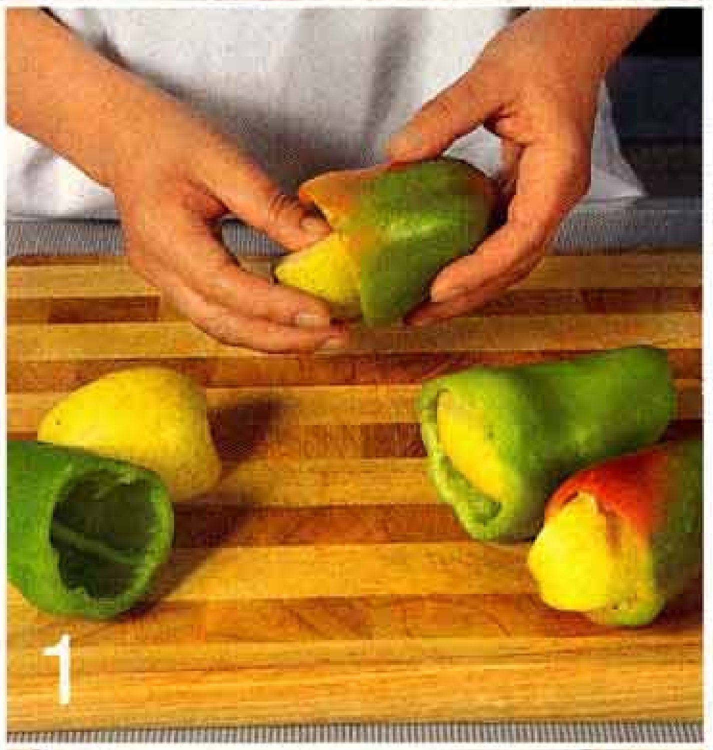
Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

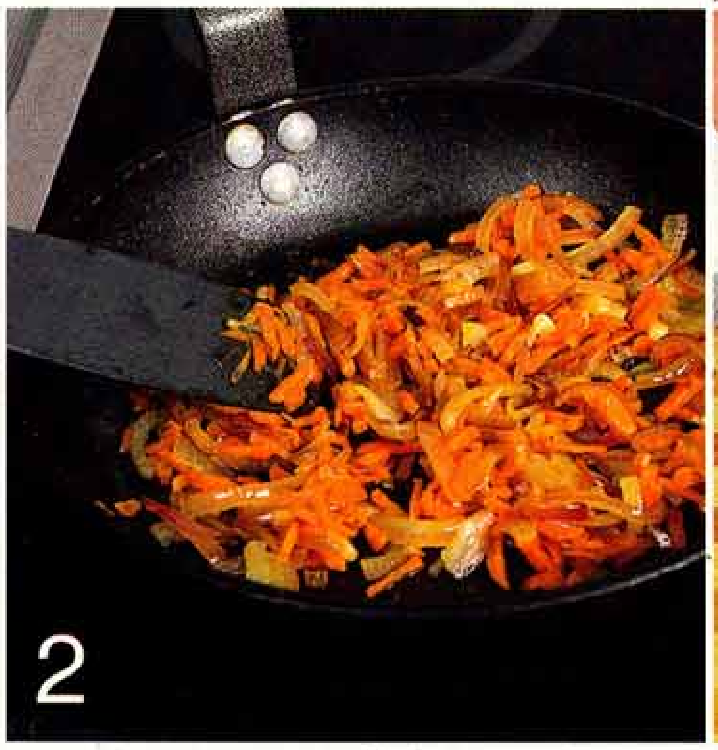
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перцы вымыть, срезать верхушки и удалить семена. Яблоко разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Четвертинки положить внутрь 4 перцев.

2 Морковь и лук очистить, измельчить и обжарить в 1 ст. л. растительного масла, 7 мин.

3 Курагу нарезать небольшими кусочками, смешать с изюмом, добавить к морковно-луковой смеси. Нафаршировать оставшиеся перцы. Сметану смешать с сахаром и корицей. Уложить перцы в форму, залить сметаной и запечь в духовке, разогретой до 200 °С, 15 мин.


1


2

3

спагетти цветные из овощей

ЧТО НУЖНО:

- **1** длинная морковка
- **1** баклажан
- **1** кабачок
- **1** цукини
- **2** зубчика чеснока
- **100 мл** белого сухого вина
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Все овощи тщательно вымыть. Морковь очистить, нарезать сначала тонкими лентами по всей длине, а затем соломкой. С баклажана, кабачка и цукини снять узкими продольными лентами кожицу, нарезать ее тонкой длинной соломкой.

*** Собственно овощи используйте для приготовления других блюд.**

2 Сложить овощные спагетти в миску, присыпать 1 ст. л. соли, дать постоять 10 мин., затем промыть и обсушить. Чеснок очистить и нашинковать.

3 Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить чеснок в течение 5 мин. Добавить овощи, быстро обжарить, помешивая. Влить вино. Тушить 10 мин.

пирог с баклажанами

ЧТО НУЖНО:

- **3** средних баклажана
- **2** зубчика чеснока
- **2 ст. л.** маслин без косточек
- **2 ст. л.** кедровых орешков
- **4 ст. л.** кетчупа
- **2** веточки кинзы
- **100 мл** растительного масла
- • соль по вкусу

Для теста:

- **300 г** муки
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **100 г** сливочного масла
- **1 ст. л.** сахара
- **0,5 ч. л.** соли
- **250 мл** молока

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Муку просеять в миску с солью и разрыхлителем. Сливочное масло растопить. Влить в миску с мукой масло и молоко, добавить сахар. Вымесить гладкое однородное тесто. Накрыть, поставить на 1 ч в холодильник.

1

2 Чеснок очистить и нарезать тонкими ломтиками. Маслины нарезать кружками. Кинзу вымыть, обсушить и разобрать на листики. Баклажаны вымыть и нарезать продольными пластинами толщиной 1 см.

2

3 Пластины баклажанов посолить, обжарить в 4 ст. л. разогретого растительного масла по 4 мин. с каждой стороны. Выкладывать на бумажные салфетки, чтобы впиталось лишнее масло.

3

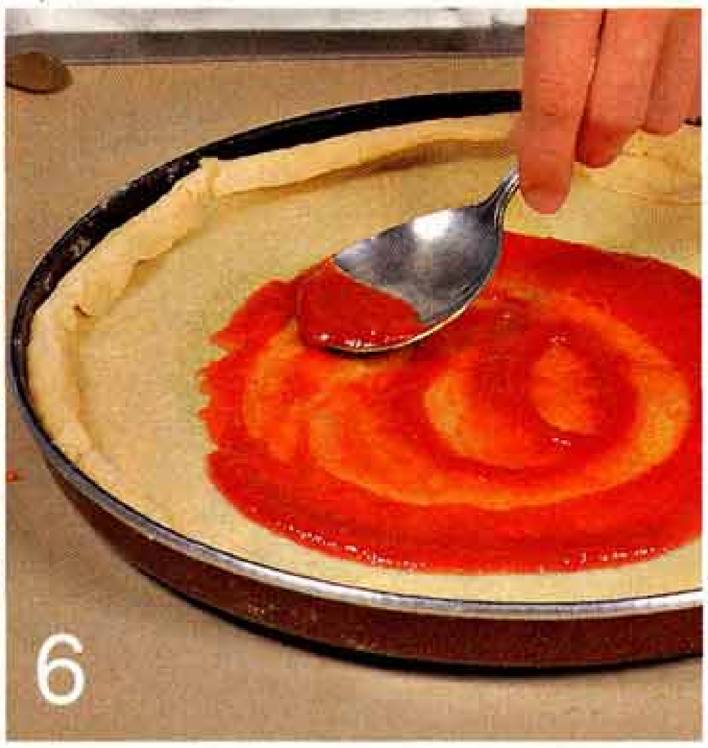
4 Круглую форму для выпечки с низкими бортиками смазать 1 ст. л. масла. Тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности в круг чуть большего размера, чем форма.

4

5 Выложить тесто в форму. Края подвернуть внутрь валиком, на поверхности сделать частые проколы вилкой. Смазать оставшимся маслом и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин.

5

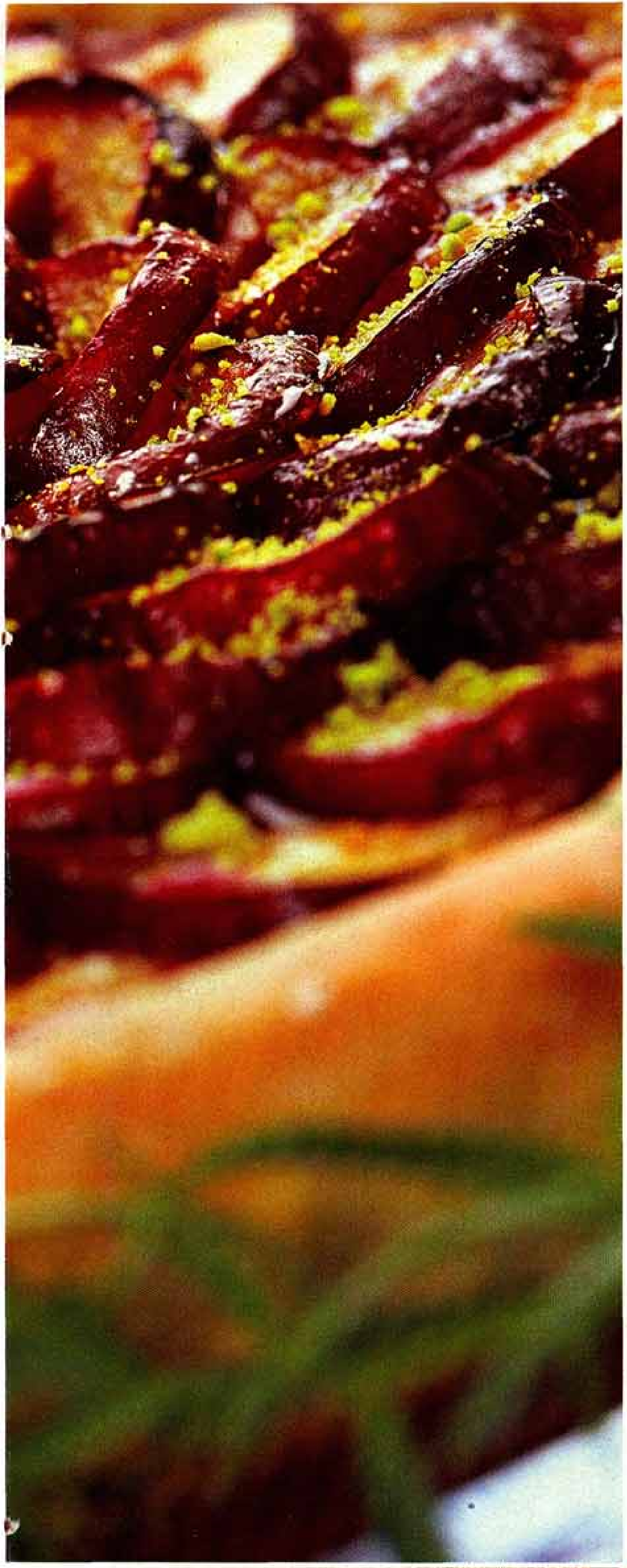
6 Вынуть тесто из духовки, смазать кетчупом, разложить пластины баклажанов. Посыпать чесноком, маслинами и орешками. Вернуть в духовку еще на 7 мин. Перед подачей посыпать листиками кинзы.


6

1

2

3



пирог сливовый

ВЫПЕЧКА

ЧТО НУЖНО:

300 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
100 г сливочного масла
2 ст. л. сахара
• щепотка соли
250 мл молока
Для начинки:
1 кг слив
200 г сахара
1 ст. л. крахмала

Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять. Сливочное масло и молоко нагреть до комнатной температуры. Муку смешать с разрыхлителем, солью и сахаром, добавить масло и молоко. Замесить тесто. Вымешивать, пока тесто не станет гладким и блестящим, приблизительно 10 мин. Накрыть тесто пищевой пленкой и убрать на 30 мин. в холодильник.

2 Духовку разогреть до 200 °С. Вынуть тесто из холодильника и руками уложить в форму. Руки следует предварительно слегка припудрить мукой. Уложенное в форму тесто присыпать 100 г сахара.

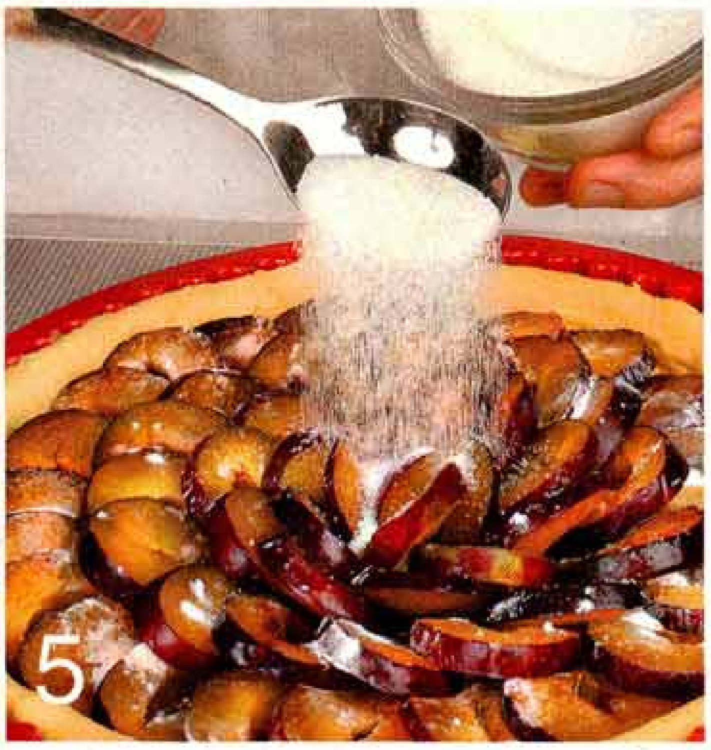
3 Сливы вымыть, разрезать поперек, удалить косточку. Нарезать сливы кружками толщиной 0,5 см.

*** При обработке не стоит удалять со слив кожицу, потому что она – главный источник сливового аромата.**

4 Уложить кусочки слив на тесто по внешнему кругу формы так, чтобы один кружок слегка находил на другой. Следующий ряд должен немного приподниматься над первым и так далее. В последнюю очередь уложить середину. Посыпать сливы крахмалом.

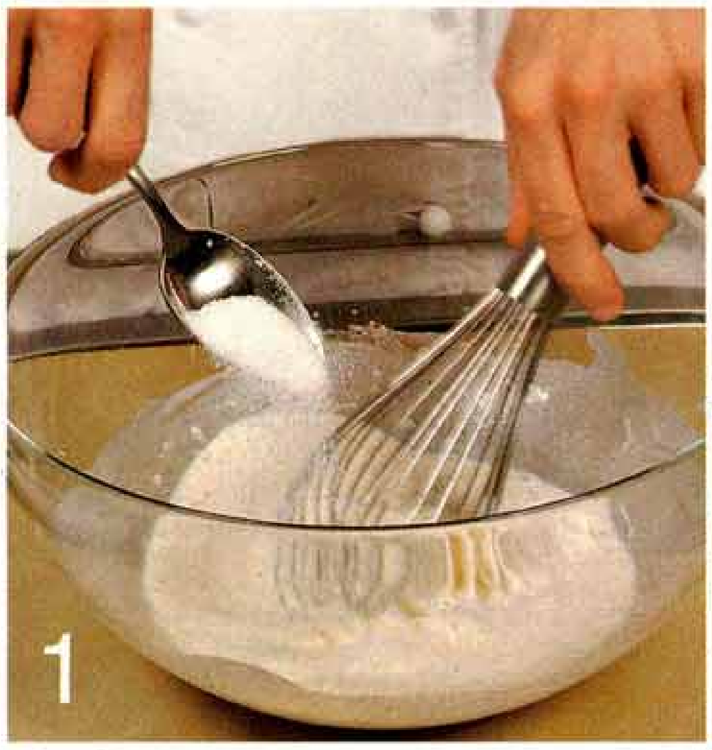
5 Посыпать пирог оставшимся сахаром, поставить в разогретую духовку и выпекать 35–40 мин.

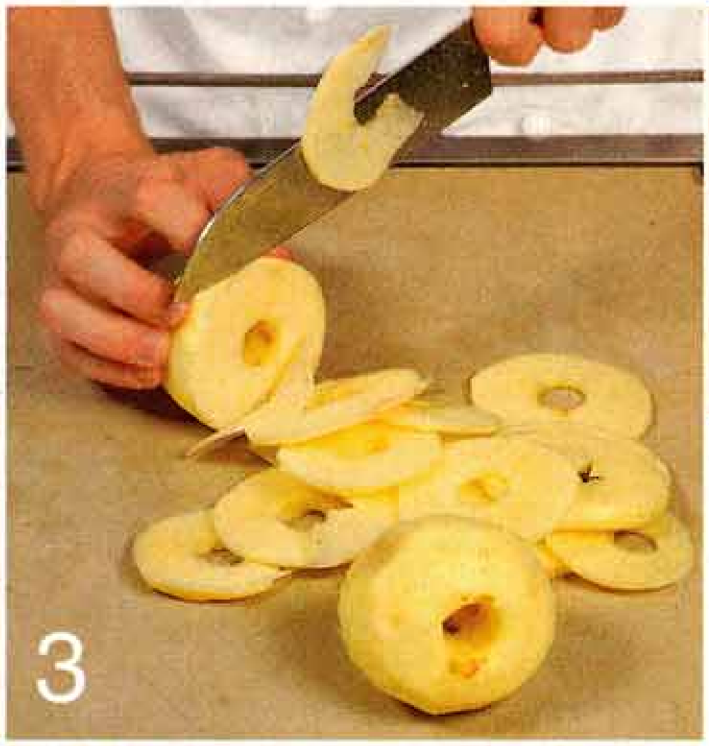
4


5

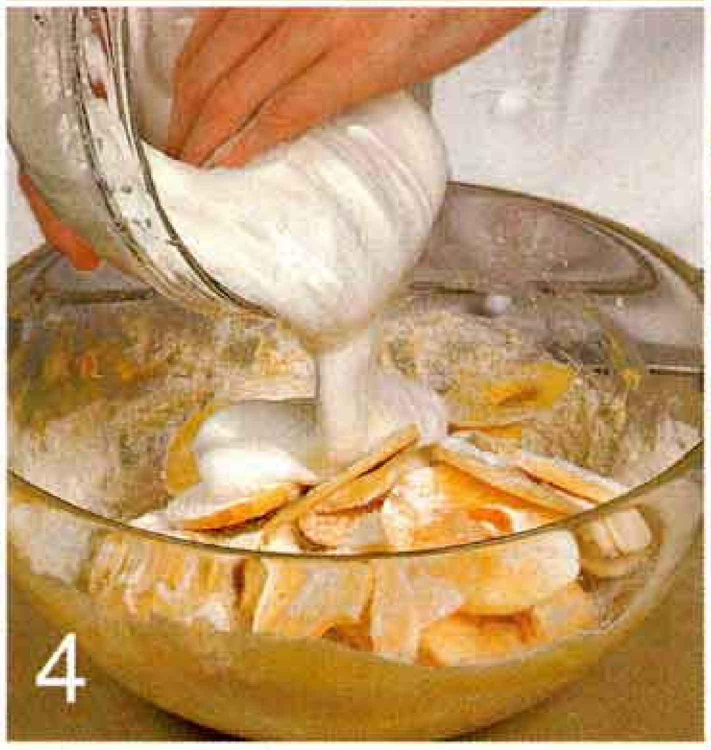
СОВЕТ

Для этого пирога следует покупать сладкие сливы, у которых легко вынимается косточка, например венгерку. Выбирайте только спелые неповрежденные плоды. Если сливы немного не дозрели, положите их в бумажный пакет и держите в темном месте до созревания, ежедневно переворачивая.





яблочно-ромовая баба



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **250 г** муки + 1 ст. л. для посыпания яблок
- **125 мл** молока
- **5 ст. л.** сливочного масла
- **2 ст. л.** сахара
- **4** желтка
- **2** яйца
- • щепотка соли
- **90 г** изюма
- **1** пакетик (7 г) сухих дрожжей
- **500 г** яблок
- **2** белка
- • по щепотке корицы и кардамона (или имбиря)
- • тертая цедра 0,5 лимона
- **1 ч. л.** молотых сухарей

Для сиропа:

- **2,5 ст. л.** сахара
- • тертая цедра и сок 1 апельсина
- • сок 0,5 лимона
- **2 ст. л.** десертного вина

Время приготовления: 2 часа 45 мин.
Порций: 12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Растворить дрожжи в небольшом количестве теплого молока, добавить 1 ст. л. сахара и 1 ч. л. муки. Перемешать, дать немного подойти.

2 Взбить 4 ст. л. размягченного сливочного масла. Добавить оставшийся сахар, соль, желтки, яйца. Все хорошо перемешать. Затем влить в эту массу дрожжевую смесь, всыпать оставшуюся муку, добавить изюм. Вымесить тесто. Накрыть. Оставить на 1 ч в теплом месте.

3 Яблоки очистить, удалить из них сердцевину, мякоть нарезать тонкими кружками, посыпать мукой. Отставить в сторону.

4 Взбить белки с корицей, кардамоном (или имбирем) и цедрой лимона. Тесто перемешать с яблоками, аккуратно ввести белки. Дать подойти в тепле еще 45 мин.

5 Смазать форму для выпечки оставшимся сливочным маслом, посыпать сухарями. Влить тесто. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке 45 мин.

6 Приготовить сироп. Вскипятить 0,25 стакана воды с сахаром и апельсиновой цедрой. Снять с огня, влить вино, апельсиновый и лимонный соки, перемешать. Переложить бабу из формы на блюдо, равномерно пропитать сиропом.

1

2

3

бисквитные пирожные с грушами

ЧТО НУЖНО:

5 яиц
200 г сахара
200 г муки
0,5 ч. л. ванильного сахара
3 груши
1 ст. л. сливочного масла
200 г черного шоколада

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 14

СОВЕТ

*** В качестве начинки для бисквитных пирожных подойдут яблоки, нарезанный кружками виноград, инжир или консервированные ананасы. Также можно использовать фруктовые или ягодные джемы.**

*** Если эти пирожные предназначены только для взрослых, пропитайте бисквит небольшим количеством коньяка или ликера, например, «Куантро».**

*** Шоколадную глазурь можно украсить кокосовой стружкой, дроблеными орешками или рисунком из сахарной помадки.**

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Противень накрыть пергаментом, сбрызнуть водой.
Отделить белки от желтков. Белки со 100 г сахара взбить в пышную пену, желтки растереть с оставшимся сахаром. Соединить белки с желтками, добавить муку и ванильный сахар. Перемешать быстрыми движениями снизу вверх. Вылить получившуюся массу на противень, поставить в духовку и выпекать 12 мин.
Вынуть бисквит из духовки, накрыть влажным полотенцем и дать остыть.

2 С помощью специальной выемки или рюмки подходящего размера вырезать из бисквита кружки диаметром 5–6 см.

3 Груши вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину. Мякоть нарезать тонкой соломкой. Разогреть в сковороде сливочное масло, добавить груши и готовить 3–4 мин. На половину бисквитных кружков уложить равными порциями начинку. Накрыть оставшимися кружками и слегка прижать.

4 Шоколад разломать на небольшие кусочки. Сложить их в огнеупорную посуду и поставить на водяную баню. Готовить, пока весь шоколад не растопится.

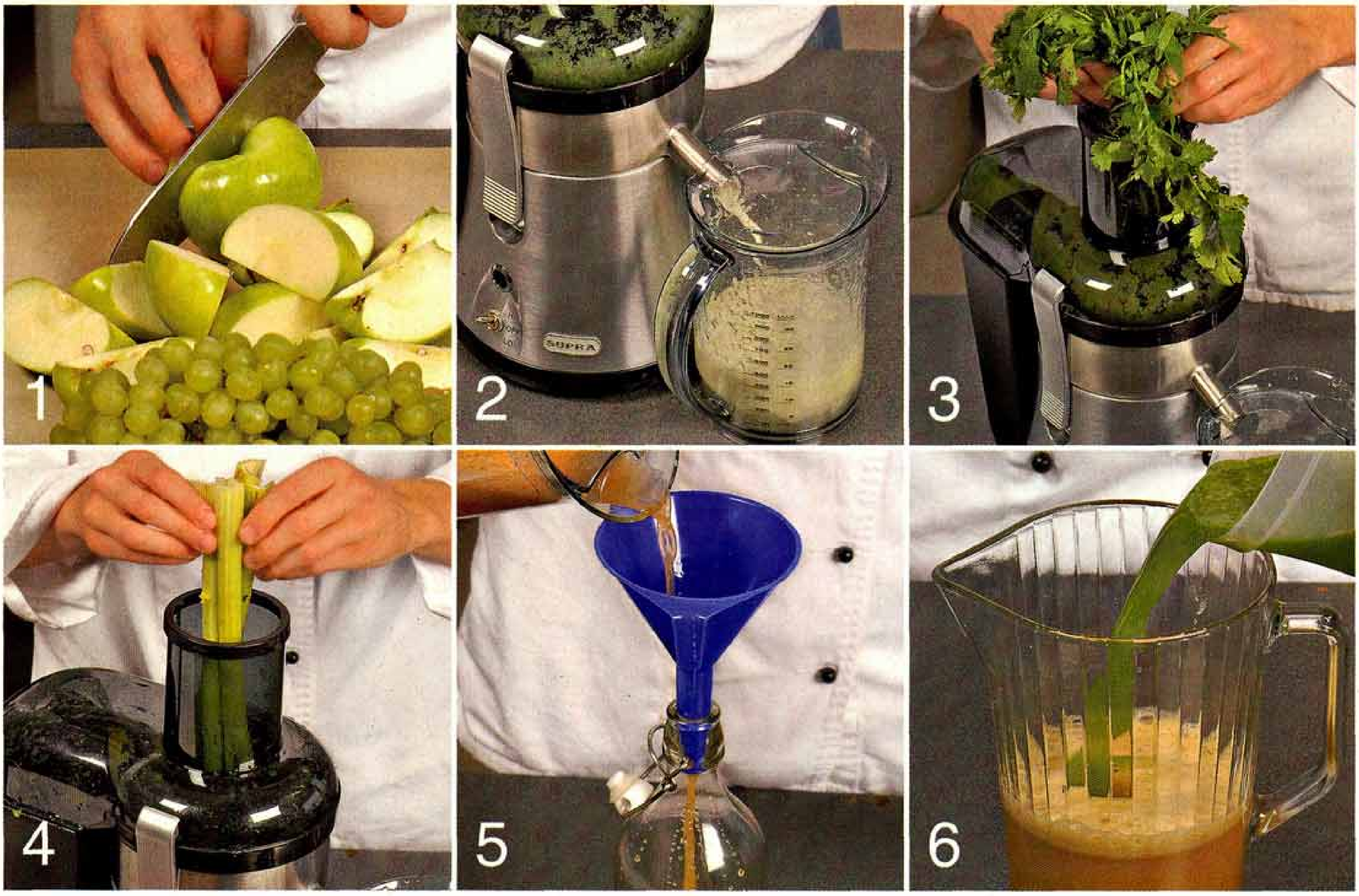
5 На противень поставить решетку, поместить на нее бисквитные пирожные. Кулинарной кисточкой покрыть их слоем шоколада. Поставить в прохладное место, чтобы шоколад застыл.

4

5

СПОНСОР РЕЦЕПТА
SUPRA
На правах рекламы

яблочные соки



ЧТО НУЖНО:

Для яблочного сока с перечным вкусом

- **4** крупных зеленых яблока
- **300 г** зеленого винограда
- **50 г** руколы
- **1** пучок кинзы
- **0,5** лайма

Для яблочно-морковного сока:

- **4** крупных зеленых яблока
- **3** крупных морковки
- **4** черешка сельдерея с листьями

Время приготовления: 20 мин.
Объем: по 500 мл каждого сока

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить яблочный сок с перечным вкусом. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, крупно нарезать. Виноград вымыть, снять ягоды с ветки.

2 Выжать с помощью соковыжималки **SUPRA JES-2020** из яблок и винограда сок. Поставить в холодильник.

3 Руколу и кинзу вымыть, отжать сок. Поставить в холодильник.

4 Приготовить яблочно-морковный сок. Яблоки и морковь очистить. Сельдерей вымыть. Из яблок удалить сердцевину, мякоть крупно нарезать. Отжать сок из яблок, моркови и сельдерея.

5 Перелить сок в стеклянную емкость и поставить в холодильник.

6 Перед употреблением смешать яблочный сок с соком пряных трав. Разлить соки по стаканам.

КСТАТИ

Благодаря двум уровням скорости соковыжималку SUPRA JES-2020 можно использовать для получения свежего сока не только из фруктов с нежной мякотью, но и из жестких, плотных плодов. Первые рекомендуется выжимать на низких оборотах, вторые – на высоких. Прочный корпус из нержавеющей стали и надежный фильтр выдержат любые кулинарные эксперименты. Насчет березового сока не уверены, а вот отжим из кислой капусты или листьев лопуха этой соковыжималке вполне по силам.

Более подробную информацию об электронике SUPRA можно получить здесь: www.suprael.ru.

фаршированные перцы

ЧТО НУЖНО:

- **800 г** сладких перцев
- **1 л** томатного сока
- **2** луковицы
- **10** средних морковок
- **1** пучок петрушки
- **1** пучок кинзы
- **4** зубчика чеснока
- **1** лавровый лист
- **6** горошин черного перца
- **0,5** стручка острого перца
- **2 ст. л.** растительного масла
- **50 г** соли

Время приготовления: 1 час
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для этого рецепта более всего подходят плоды с тонкими стенками. Перцы вымыть, срезать верхушку, удалить семена. Опустить перцы в кипящую воду на 3 мин., затем откинуть на дуршлаг и выложить на бумажные салфетки срезом вниз.

2 Лук и морковь очистить и нарезать тонкой соломкой. Чеснок мелко нашинковать. Петрушку и кинзу вымыть, обсушить, мелко нарезать.
Разогреть в сковороде масло. Обжаривать лук и морковь 3 мин. Добавить чеснок, зелень, соль по вкусу, перемешать и готовить без крышки еще 3 мин. Овощи должны быть мягкими, но не разваренными.

3 Наполнить перцы получившейся начинкой. Ее следует укладывать довольно плотно, вровень с краями перцев.

4 Уложить подготовленные таким образом перцы в стерилизованную банку.

*** Банки для домашнего консервирования должны быть подготовлены заранее. Их надо тщательно вымыть, затем обдать изнутри крутым кипятком и поставить на сухое чистое полотенце горлышком вниз.**

5 Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать небольшими кусочками. Томатный сок перелить в кастрюлю. Добавить лавровый лист, острый перец, горошины черного перца и соль. Поставить на сильный огонь и довести до кипения.

6 Через частое сито влить кипящий сок в банку с перцами. Накрыть крышкой и поставить в кастрюлю с кипящей водой на 30 мин. Затем плотно закрыть, остудить и поставить на хранение в темное прохладное место.

Перцы будут готовы к употреблению через неделю.

где купить

• **SUPRA**
Более подробную информацию о торговой марке SUPRA Вы можете получить здесь: www.suprael.ru.

в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»

новый номер выйдет 7 сентября

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 17(139), сентябрь 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Коврузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Любовь Никифорова, Вера Чернявская
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Татьяна Катрач,
Альфия Амеркаева,
тел.: (495) 725-1070
по подписке тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 181 850 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабликейшенз», дизайн, фото, текст, 2009 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С 1 сентября 2009 года открыта подписка на 2010 год. Оформив подписку до 15 ноября 2009 года, вы сможете получать журнал с первого номера.
Минимальный срок подписки 1 месяц.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка. Оплатив извещение до 15-го числа текущего месяца, Вы сможете получать журнал со следующего месяца
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141, 44140
Школа гастронома – 83273, 84854
Коллекция рецептов – 36979, 45732
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378, 12598
Школа гастронома – 11308, 12599
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323, 12439

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50 за 1 месяц.
Для остальных стран – $11 за 1 месяц.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 88 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1056 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8 за 1 месяц
Для остальных стран – $10, 50 за 1 месяц

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

спецвыпуск

все флаги: на международной выставке «цветы-2009» | лучшие селекционеры и производители роз
что будут продавать садовые центры в 2010 году | российские питомники: что? где? почем? | долгоцветущие многолетники | флоксы: в синей дымке | самые яркие новинки | все об осенней посадке луковичных

в продаже с 24 августа!